

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan hasil produksi bahan pangan lokal yang melimpah. Program penganeekaragaman pangan oleh pemerintah berbahan non beras sangat penting dilakukan agar masyarakat dibiasakan mengkonsumsi beranekaragam makanan pokok selain beras. Upaya peningkatan hasil pertanian sebagai salah satu bidang penyedia bahan makanan pun terus dilakukan, namun kenyataannya sumber pangan tersebut tidak mencukupi kebutuhan. Salah satu yang bisa dilakukan untuk menanggulangi hal tersebut yaitu perlu dilakukan upaya diversifikasi bahan pangan pokok yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan alternatif antara lain jewawut, jagung, sorghum, kentang, singkong, ubi jalar, gandum dan lain-lain.

Diversifikasi pangan merupakan salah satu kegiatan utama Program Peningkatan Ketahanan Pangan. Program tersebut dilakukan melalui peningkatan penganeekaragaman bahan pangan dan mutu pangan, seiring dengan sasaran untuk mengurangi ketergantungan pada beras dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan sumber pangan lokal yang beragam, sesuai dengan kondisi agroekosistem serta memperhatikan kelembagaan dan budaya lokal (Wardhany, 2011:4). Tanaman pangan penghasil karbohidrat pada umumnya berperan sebagai bahan pangan utama. Tanaman penghasil karbohidrat yang ada di Indonesia sangat beraneka ragam. Berbagai jenis umbi-umbian, meliputi ubi jalar, ubi kayu,

talas, serta beberapa jenis lainnya. Selain umbi-umbian beberapa jenis serealialia penghasil karbohidrat antara lain jewawut, jagung, sorgum, jelai, serta beberapa jenis lainnya. Keanekaragaman bahan pangan akan menjamin ketersediaan bahan pangan dari suatu daerah atau kawasan menjadi baik dari segi jumlah dan gizinya.

Sumber daya pangan lokal berpotensi untuk dikembangkan cukup banyak, baik serealialia (jewawut, jagung, sorgum, jelai dan lain sebagainya.), umbi-umbian (ubi kayu, ubi jalar, garut, ganyong, gembili dan lain sebagainya.), buah lokal (pisang, salak pondoh, sukun, dan lain sebagainya) maupun kacang-kacangan (kacang hijau, kacang merah, koro, benguk, kacang tunggak). (Bhuja, 2009:12).

Salah satu produk pangan lokal yang ada di Indonesia adalah jewawut. Jewawut atau *millet* merupakan sejenis sereal berbiji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Tenggara sebelum mereka bercocok tanam tumbuhan serealialia lainnya. Jewawut termasuk tanaman ekonomi minor namun memiliki nilai kandungan gizi yang mirip dengan tanaman pangan lainnya seperti padi, jagung, gandum, dan tanaman biji-bijian yang lain (Marlin, 2009:9). Sampai saat ini jewawut di Indonesia banyak dikenal sebagai pakan burung, sedangkan pemanfaatannya belum banyak diketahui. Selain itu jewawut masih terbatas digunakan dilingkup penelitian. Oleh karena itu perlu dilakukan teknologi pengolahan komoditas pangan yang sesuai, seperti penyajian biji-bijian agar lebih menarik untuk dikonsumsi atau dilakukan sosialisasi jewawut dalam bentuk pangan yang disukai oleh masyarakat serta diharapkan dapat

meningkatkan kandungan gizinya guna mendukung ketahanan pangan dan mengantisipasi masalah kelaparan.

Pemanfaatan jewawut menjadi tepung yang dikenal dengan sebutan “tepung *millet*” belum berkembang di masyarakat. Selain itu tepung *millet* dan ragam produk olahannya masih terbatas digunakan pada lingkup penelitian. Tepung jewawut diharapkan dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai produk pangan olahan pada masa yang akan datang misalnya mi dan berbagai jenis roti. Hal tersebut akan sangat membantu untuk menekan tingkat ketergantungan kita terhadap terigu yang semakin hari harganya semakin meningkat dan cenderung tidak stabil. (Marlin, 2009:17-18)

Jewawut atau *millet* menempati urutan ke-enam sebagai biji-bijian paling utama dan dikonsumsi sepertiga penduduk dunia. Salah satu sumber utama penyedia energi, protein, vitamin dan mineral, kaya vitamin B terutama *niacin*, B6 dan *folacin* juga asam amino esensial seperti *isoleusin*, *leusin*, *fenilalanin* dan *treonin* serta mengandung senyawa nitrilosida yang sangat berperan menghambat perkembangan sel kanker (anti kanker), juga menurunkan resiko mengidap penyakit jantung (*artherosclerosis*, serangan jantung, *stroke* dan hipertensi). (Bhuja, 2009: 2)

Jewawut tumbuh subur di daerah bersuhu tinggi, terbatas ketersediaan air, tanpa aplikasi pupuk dan masukan teknologi lainnya, dan di lahan kritis yang sulit ditanami biji-bijian lain seperti gandum serta padi (Bhuja, 2009:5). Tepung *millet* akan banyak mengandung serat yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia yaitu memperlancar proses metabolisme. Hasil tepung ini sangat cocok

untuk dikonsumsi oleh orang yang sedang melakukan program diet. Setelah tepung *millet* diperoleh, barulah tepung tersebut dimanfaatkan dan diolah menjadi beberapa jenis bahan makanan (Sholikhah, 2008: 11).

Keuntungan pengolahan biji jewawut menjadi tepung menjadikan lebih mudah dan praktis diaplikasikan serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi (*difortifikasi*), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan *modern* yang serba praktis. Penggunaan tepung *millet* diharapkan memiliki karakteristik yang sesuai untuk dijadikan bahan baku berbagai produk olahan (Marlin, 2009: 23).

Menurut Sutomo (2008:71), ravioli adalah pasta yang memiliki bentuk seperti pastel. Terdiri dari dua lembaran pasta yang didalamnya biasa diberikan isian. Isiannya pun macam-macam, mulai dari daging sapi, ayam, jamur, keju, hingga sayuran. Ravioli memiliki rasa yang gurih, tergantung pula pada isian dan jenis saus yang digunakan. Kelebihan Pasta Ravioli adalah memiliki bentuk yang menarik dan banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat terutama remaja, selain itu pasta ravioli juga menyimpan manfaat bagi kesehatan yaitu sumber energi dengan karbohidrat sebagai bahan kandungan utama. Kekurangan dari makanan ini adalah tidak memiliki daya simpan yang lama. Di Indonesia, ravioli masih jarang ditemukan di restoran-restoran yang menyajikan menu pasta sehingga peluang usaha untuk mengembangkan produk olahan pasta ravioli substitusi tepung jewawut masih terbuka lebar.

Produk yang akan dibuat mengolah jewawut menjadi sebuah makanan *modern* dalam rangka membangkitkan kembali kesadaran masyarakat terhadap potensi jewawut sebagai salah satu komoditi lokal yang kurang dalam pemanfaatannya sekaligus memperkenalkan kepada masyarakat tentang potensi pemanfaatan jewawut, yang bisa diolah menjadi bahan baku alternatif yaitu tepung jewawut atau tepung millet. Pasta Ravioli substitusi tepung jewawut dengan menggunakan saus *alfredo* atau saus keju dibuat sebagai produk pengembangan.

Saus *alfredo* merupakan saus yang terbuat dari mentega tawar, krim, keju permesan, garam dan merica. Pemilihan saus *alfredo* sebagai saus ravioli substitusi jewawut ini adalah agar menambah rasa gurih dari pasta ravioli substitusi jewawut dan saus ini juga banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat.

Salah satu bahan tambahan dalam pembuatan Pasta Parawut adalah bahan pewarna alami menggunakan buah bit. Bahan pewarna Pasta Parawut dapat diperoleh dari bahan pangan alami yang memiliki warna yang menarik dan dapat menambah nilai gizi pada Pasta Parawut. Bit merupakan sejenis sayuran yang memiliki kandungan karbohidrat dengan kadar kalori yang rendah dengan warna yang spesifik, yaitu merah keunguan yang pekat. Warna merah keunguan pada bit disebabkan adanya gabungan pigmen antara pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasianin (Winanti, 2013).

Penggunaan jewawut sebagai bahan utama dalam pembuatan pasta bebas gluten membutuhkan bahan lain yang dapat membantu pembentukan matriks atau

struktur adonan yang kohesif seperti adonan terigu. Xanthan gum merupakan hidrokoloid komersial untuk ditambahkan dalam proses pembuatan pasta.

Dalam penelitian ini dikaji lebih lanjut tentang sifat tepung jewawut atau *millet* yang dapat mensubstitusi tepung terigu dengan menentukan resep, tingkat penerimaan masyarakat dan informasi gizi. Pada pembuatan produk olahan pangan, sehingga diharapkan dapat mengurangi penggunaan dan ketergantungan terhadap tepung terigu. Selain itu dimaksudkan supaya jewawut atau *millet* mempunyai nilai jual atau nilai ekonomis yang tinggi, dan layak dipertimbangkan dalam menunjang pola diversifikasi pangan.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Hasil bahan pangan lokal yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal.
2. Belum adanya sosialisasi dan penerimaan masyarakat terhadap produk dengan bahan dasar tepung jewawut.
3. Belum adanya pemecahan masalah untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu oleh masyarakat Indonesia.
4. Belum adanya pengembangan pembuatan produk pasta dengan memanfaatkan tepung jewawut sebagai bahan alternatif terigu.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dari proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep Parawut

yang tepat, mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap Parawut serta mengetahui informasi gizi yang terkandung pada Parawut.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana resep Parawut yang tepat?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap Parawut?
3. Bagaimana informasi nilai gizi pada Parawut?

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Menemukan resep dan teknik olah yang sesuai pada pembuatan produk Parawut (Pasta Ravioli Jewawut)
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Pasta Ravioli dengan substitusi tepung jewawut
3. Mengetahui informasi gizi produk Parawut (Pasta Ravioli Jewawut)

#### **F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

Parawut adalah singkatan dari Pasta Ravioli Substitusi Tepung Jewawut, pasta raviolinya terbuat dari tepung terigu yang disubstitusikan dengan tepung jewawut. Varietas *millet* yang digunakan dalam pembuatan Pasta Parawut ini menggunakan *millet* yang berbiji kecil (jewawut) jenis *Foxtail millet (Setaria italica)* yang berwarna merah coklat. Parawut adalah salah satu jenis pasta yang berbentuk persegi dengan pinggir yang bergerigi dan didalamnya diberi isian daging sapi dengan campuran wortel kemudian direbus selama 2-3 menit. Pasta Parawut memiliki ketebalan 2 mm.

Karakteristik dari Parawut ini pastinya berwarna putih agak kekuning-kuningan. Untuk membuat warna merah yang menarik pada pasta parawut ini, maka ditambahkan pewarna alami yang berasal dari buah bit. *Xanthan gum* juga ditambahkan dalam pembuatan Parawut sehingga dapat meningkatkan daya rehidrasi dan tekstur pada pasta.

Tekstur pada pasta Parawut kenyal, dalam penyajiannya Parawut diletakkan diatas *pasta plate* kemudian disiram dengan olahan saus *alfredo* atau saus keju. Pasta Parawut memiliki cita rasa yang cenderung gurih. Untuk *garnish*-nya diberi potongan *parsley* agar memberi kesan segar dan diberikan *vegetable mix* sebagai *side dish*.

#### **G. Manfaat Pengembangan Produk**

Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat pada beberapa pihak, antara lain :

1. Bagi Masyarakat
  - a. Memperoleh wawasan baru tentang pengolahan produk pangan lokal khususnya jewawut.
  - b. Menumbukan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan dan pengembangan pangan lokal.
  - c. Memberikan gambaran peluang bisnis pada masyarakat dari produk pangan lokal yang belum banyak dikembangkan.
  - d. Mengangkat produk pangan lokal yang dihasilkan masyarakat.



## 2. Bagi Lembaga UNY

- a. Menghasilkan lulusan yang berkompeten dalam bidang dan keahlian masing-masing.
- b. Meningkatkan peranan dalam masyarakat melalui produk yang dihasilkan oleh lulusan.
- c. Mengharumkan nama lembaga karena kreasi produk yang dihasilkan oleh lulusan.

## 3. Bagi Peneliti

- a. Dapat mengembangkan bahan pangan lokal menjadi inovasi baru
- b. Memberikan tambahan pengetahuan tentang pemanfaatan dan pengembangan bahan pangan lokal, khususnya jewawut.
- c. Memberikan pengetahuan tentang keanekaragaman bahan pangan lokal, salah satunya jewawut.
- d. Memberikan ide untuk menciptakan peluang bisnis dari hasil pengembangan produk.